08/05 072342 REV.0

BRITANIA

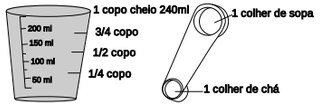
Bello Pane
Panificadora Doméstica

Manual de Instruções e
Livro de Receitas

VISITE NOSSO SITE
www.britania.com.br
e-mail: sac@britania.com.br
LINHA DIRETA GRATUITA **0800-417644**

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PUDIM DE PÃO (Ciclo ASSAR)

Bater no liquidificador os seguintes ingredientes:
3 ovos
2 pães amanhecidos
1 copo de açúcar
2 copos de leite
5 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora, adicionar 2 copos de açúcar para a calda, e em seguida a receita acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo ASSAR. Pressionar o botão TEMPO e selecionar 1:00.
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pudim.

Índice

Introdução	02
Instruções Importantes de Segurança	02
Conhecendo os Componentes	03
Conhecendo o Display	04
Conhecendo os Botões de Programação	05
Ciclos de Programação	06
Tabela de Conversão de Medidas	07
Instrumentos Medidores	07
Acertando o relógio	08
Dicas antes da primeira utilização	08
Como acertar o ponto da massa	09
Utilizando a Panificadora Bello Pane	09
Preparando uma receita	10
Programando o horário do pão	11
Programa Pão Caseiro - Ciclo 12	12
Limpeza e Manutenção	13
Falta de energia elétrica	13
Solucionando problemas	14
Receitas	18-48

Introdução

Parabéns pela escolha da Panificadora *Bello Pane Britânia.*
A Panificadora *Bello Pane* é muito fácil de ser utilizada e oferece múltiplas opções de receitas. Entretanto, é importante ler com atenção este Manual de Instruções para obter sucesso nas receitas.

Guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.
Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

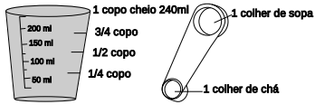
Instruções importantes de segurança

•Não utilizar aparelhos que apresentem qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir alguma peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*;
•Após desembalar a Panificadora *Bello Pane*, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças para evitar acidentes;
•Manter o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ele ainda estiver quente evitando queimaduras;
•Não utilizar o produto ao ar livre;
•Não ligar a Panificadora sobre superfícies empoçadas de líquidos;
•Evitar o risco de choque elétrico. Não tocar no cordão elétrico com as mãos molhadas;
•Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o produto, o plugue, o cordão elétrico na água ou em outro líquido;
•Nunca deixar o cordão elétrico em um local onde se possa tropeçar;
•Não bloquear nenhuma das saídas de ventilação;
•Desconectar o plugue do aparelho antes de iniciar a limpeza;
•Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes;
•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o produto em casa. Caso necessário, levá-lo na *Assistência Técnica Autorizada Britânia*;
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



ROLINHOS COM MEL E TRIGO (Ciclo Massa)

1 copo de água
1 colher de chá de sal
¼ copo de mel
1 ovo
2 copos de farinha de trigo especial
1 ¼ de copo de farinha de trigo integral
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa;
5.Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo;
6.Moldar a massa no formato de preferência. Levar ao forno convencional (180oC) durante 25 a 30 minutos.

PUDIM DE LEITE (Ciclo ASSAR)

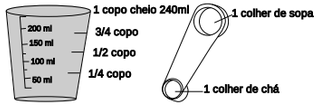
Bater no liquidificador os seguintes ingredientes:
3 ovos
1 copo de leite condensado
2 copos de leite

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora, adicionar 2 copos de açúcar para a calda, e em seguida a receita acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo ASSAR. Pressionar o botão TEMPO e selecionar 1:00.
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pudim.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



CROISSANT DE QUEIJO (Ciclo Massa)

Para massas de 600 gramas
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
2 colheres de chá de sal
1 colher de chá de açúcar
3 colheres de sopa de queijo picado em pequenas tiras
1 colher de chá de orégano
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa;
5.Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo;
6.Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo. Levar ao forno convencional (180oC) durante 25 a 30 minutos.
DICA: A receita pode ser variada substituindo o queijo por calabresa, presunto, temperos de preferência entre outros.

FOCCACIA (Ciclo Massa)

1 copo de água
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de azeite de oliva
1 dente de alho amassado
1 ½ colher de chá de alecrim
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Cobertura
1 ½ colher de sopa de azeite de oliva
½ copo de tomates secos
½ copo de queijo parmesão ralado

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa;
5.Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar da forma de assar e colocar em uma assadeira untada, cobrindo com um pano e deixando descansar por trinta minutos.
6.Após 30 minutos, afundar a massa com um cabo de uma colher, a cada 2 cm. Pincelar o azeite de oliva e colocar os tomates secos e o queijo parmesão.
7.Aquecer em forno convencional (200oC) por 15 a 20 minutos, até a borda da massa dourar. Deixar esfriar e cortar em pedaços antes de servir.

Conhecendo os componentes

Nota: Antes da utilização, remover a capa isolante das pilhas que estão colocadas na parte inferior do aparelho.

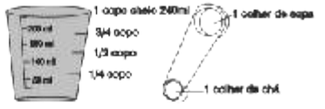
Conhecendo o display

O *display* contém todas as informações para se programar a Panificadora *Bello Pane*. Porém, os indicativos serão mostrados no *display* somente quando programados.

1.**CICLO** - Indica o ciclo selecionado de 1 a 12.
2.**TEMPO DO CICLO** - Indica o tempo total de preparo do pão conforme o ciclo selecionado em contagem regressiva. Exemplo: para o ciclo 1 (Pão Normal), o tempo total é de 3:00. Este tempo vai diminuindo conforme o tempo de preparo. Quando o *display* indicar 1:30, significa que falta uma hora e trinta minutos para o pão ficar pronto.
3.**COR** - Indica a seleção da cor da casca do pão, CLARA, MÉDIA ou ESCURA.
4.**TAMANHO** - Indica o tamanho do pão, MÉDIO (900 a 1100 gramas) ou GRANDE (1200 a 1400 gramas).
5.**RELÓGIO** ou **INDICADOR DE TEMPO** - Quando a função TEMPO não estiver programada, esse indicativo representa o horário do relógio. Quando a função TEMPO é programada, o indicador representa a hora em que o pão ficará pronto. Exemplo, quando o *display* marcar 07:00AM, significa que o pão ficará pronto às 7 horas da manhã.
6. **AM** - Indica horários entre meia-noite e meio-dia.
7. **PM** - Indica horários entre meio-dia e meia-noite.
8.**AJUSTA RELÓGIO** e **AJUSTA PROGRAMA** - Aparece no *display* quando estiver acertando o relógio ou o tempo de preparo.
9.**MESMO DIA e DIA SEGUINTE** - Aparece no *display* quando estiver acertando o relógio ou o tempo de preparo.
10.**INDICATIVOS PASSO A PASSO** - São mostrados quando se seleciona a opção PÃO CASEIRO (ler o tópico "Programa pão caseiro" na página 12).

Receitas - Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



BRIOCHES (Ciclo Massa)

1 copo de leite e 1 ovo
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de margarina
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa;
5.Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo;
6.Moldar a massa no formato de preferência. Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos.

CROISSANT DOCE (Ciclo Massa)

Para massas de 600 gramas
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
2 colheres de chá de sal
3 ½ colheres de sopa de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa;
5.Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo;
6.Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo. Levar ao forno convencional (180oC) durante 25 a 30 minutos.
DICA: A receita pode ser variada adicionando recheio de preferência (doce de leite, brigadeiro, geléias entre outros).

Receitas - Massas Caseiras

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.

MASSA BÁSICA DE PIZZA (Ciclo Massa)

Para massas de 900 gramas
1 1/3 copo de água (320 ml)
3 colheres de sopa de azeite de oliva
¾ colher de chá de sal
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para massas de 600 gramas
1 copo de água (240 ml)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
½ colher de chá de sal
3 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
1 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:

1. Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2. Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA;
3. Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4. Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa;
5. Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo;
6. Abrir a massa com ajuda de um rolo. Assar em forno convencional à temperatura de 180ºC por aproximadamente 15 minutos ou até a massa ficar dourada.

MASSA DE PIZZA INTEGRAL (Ciclo Massa)

Para massas de 900 gramas
1 1/3 copo de água (320 ml)
3 colheres de sopa de azeite de oliva
¾ colher de chá de sal
4 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
1 ½ colher de sopa de germe de trigo (opcional)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para massas de 600 gramas
1 copo de água (240 ml)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
½ colher de chá de sal
3 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
1 colher de sopa de germe de trigo (opcional)
1 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:

1. Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2. Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA;
3. Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4. Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa;
5. Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo;
6. Abrir a massa com ajuda de um rolo. Assar em forno convencional à temperatura de 180ºC por aproximadamente 15 minutos ou até a massa ficar dourada.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Conhecendo os botões de programação

1. **PAUSA** - Quando a Panificadora estiver em funcionamento, manter pressionado esse botão para interromper brevemente o preparo. Para retomar o funcionamento, basta manter o botão pressionado novamente. Quando a Panificadora não estiver operando, o botão tem a função de acertar o relógio (ler o tópico "Acertando o relógio" na página 08).

2. **CICLO** - Este botão tem a função de selecionar o ciclo indicado para cada tipo de pão. Usar a programação indicada nas receitas. A opção de programação muda a cada vez que o botão "CICLO" for pressionado (após um curto sinal sonoro). O número correspondente ao programa será mostrado no *display*. Por exemplo: Normal é 1; Integral é 2; Francês é 3.

3. **TAMANHO** - São duas opções de tamanho de pão - MÉDIO (pesa entre 900 e 1100 gramas) ou GRANDE (pesa entre 1200 gramas e 1400 gramas). A seleção de tamanho de pão muda a cada vez que a tecla "TAMANHO" é acionada.

4. **COR** - Este botão tem a função de selecionar a cor da casca do pão da preferência do usuário. Escolher as posições CLARA, MÉDIA ou ESCURA. A seleção de cor de pão muda a cada vez que o botão "COR" for pressionado após um curto sinal sonoro. A seleção escolhida é mostrada no *display*.

5. **PROGRAMA CICLO 12** - Utilizar este botão para personalizar o tempo das etapas de preparo para o ciclo PÃO CASEIRO (Ler o tópico "Programa pão caseiro" na página 12).

6. **TEMPO** - Utilizar esse botão para programar antecipadamente a hora em que o pão estiver pronto. Essa função retarda o preparo em até 28 horas (Ler o tópico " Programando o horário do pão" na página 11).

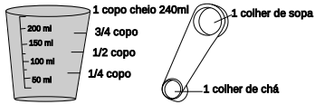
7. **INICIAR/PARAR** - Utilizar este botão para iniciar o preparo do pão. Para interromper o preparo, manter esse botão pressionado até que se acione um curto sinal sonoro.

Ciclos de programação

São 12 opções de ciclos que se pode escolher conforme solicitado na receita:
1.PÃO NORMAL: É o mais utilizado porque tem um ótimo resultado para quase todas as receitas de pão. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo máximo de preparo de 3 horas.
2.PÃO INTEGRAL: Para preparar pães com farinhas integrais que levam mais tempo para crescer. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo máximo de preparo de 3h40min.
3.PÃO FRANCÊS OU D'ÁGUA: Usar esta opção para fazer pão com uma casquinha mais crocante tipo pão francês. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo máximo de preparo de 3h50min.
4.PÃO RÁPIDO: Esta opção é indicada para preparo mais rápido das receitas de pães tradicionais. Neste ciclo deve ser utilizado água ou leite em temperatura morna a 45ºC. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 2h10min.
5.PÃO DOCE: É um ciclo indicado para receitas que levam grandes quantidades de açúcar, gordura ou proteínas. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo máximo de preparo de 2h50min.
6.BOLO: Ideal para preparo de bolos. Esta opção prepara a massa e assa, em um tempo de 1h50min. Deve ser utilizado fermento químico.
7.GELÉIA: Usar este ciclo para preparar geléias, ver as receitas sugeridas na página 42. Esta opção prepara e cozinha a geléia, em um tempo total de preparo de 1h20min.
8.MASSA: Utilizar este ciclo para preparar a massa de pizza ou pães que não serão assados na Panificadora *Bello Pane*. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 1h30min.
9.ULTRA-RÁPIDO: Indicado para preparo de pães rápidos de tamanho MÉDIO, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 0h59min.
10.ASSAR: Somente assa o pão, a massa ou o bolo. Esta opção permite programar um tempo entre 10 minutos e 1 hora. Ao selecionar o CICLO 10, o *display* mostrará automaticamente 0:10 (indicando que o tempo de assar corresponde a 10 minutos). Para aumentar gradativamente o tempo de assar, pressionar o botão “TEMPO” até o horário desejado que poderá ser no máximo de 1 hora (1:00).
11.PÃO DE SANDUÍCHE: Indicado para preparar pães com a casca mais fina e macia. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 2h50;
12.PÃO CASEIRO: Esta opção permite personalizar o preparo do pão, pois oferece tempos diferentes para cada processo (Ler tópico "Programa pão caseiro" na página 12).

Receitas - Massas Caseiras

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



MASSA BÁSICA DE MACARRÃO (Ciclo Massa)

Para massas MÉDIAS (de 900 a 1100 gramas)
2 copos de farinha de trigo especial
1 copo de farinha de semolina
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de azeite de oliva
7/8 copo de água

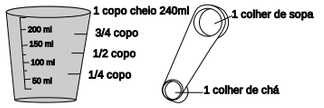
Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa;
5.Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo;
6.Esticar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar as tiras em água fervente de 10 a 15 minutos.

MASSA DE MACARRÃO COM OVOS (Ciclo Massa)

Para massas MÉDIAS (de 900 a 1100 gramas)
2 copos de farinha de trigo especial
2 copos de farinha de semolina
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de azeite de oliva
4 ovos batidos
2 colheres de sopa de água

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo MASSA;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da massa;
5.Quando acionar o bip a massa estará pronta. Retirar a massa da Panificadora e colocá-la em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo;
6.Esticar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar as tiras em água fervente de 10 a 15 minutos.

Receitas - Geléias



Abaixo três opções de receitas de geléia.
Para preparo de outros sabores, basta substituir a fruta conforme a preferência.

GELÉIA DE ABACAXI (Ciclo Geléia)

Para geléia de 750 gramas
5 copos de abacaxi triturados no liquidificador (1200 ml)
2 copos de açúcar (480 ml)
2 colheres de chá de suco de limão

Modo de preparo:
1.Descascar o abacaxi, cortar em pequenos pedaços e depois triturar no liquidificador;
2.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
3.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo GELÉIA;
4.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
5.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da geléia.

GELÉIA DE LARANJA (Ciclo Geléia)

Para geléia de 750 gramas
5 laranjas médias, cortadas em pequenos pedaços
1 ½ copo de açúcar (360 ml)
2 colheres de chá de suco de limão

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo GELÉIA;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da geléia.

GELÉIA DE MORANGO (Ciclo Geléia)

Para geléia de 750 gramas
5 copos de morangos picados (1200 ml)
2 copos de açúcar (480 ml)
2 colheres de chá de suco de limão

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo GELÉIA;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo da geléia.

Nem todas as opções de cor e de tamanho estão disponíveis para todos os ciclos da Panificadora. Ver a tabela abaixo:

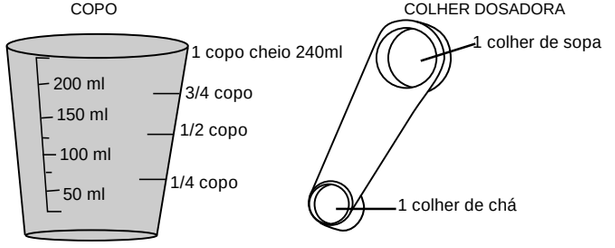
Ciclo	Cor	Tamanho
1. Pão Normal	Sim	Sim
2. Pão Integral	Sim	Sim
3. Pão Francês	Sim	Sim
4. Rápido	Só cor média	Só tamanho médio
5. Pão doce	Sim	Sim
6. Bolo	Sim	Não
7. Geléia	Não	Não
8. Massa	Não	Não
9. Ultra-rápido	Sim	Só tamanho médio
10. Assar	Sim	Não
11. Pão Sanduíche	Sim	Não
12. Pão Caseiro	Sim	Não

Tabela de conversão de medidas

ml	Copo(s) Xícara(s)	Colher(es) de Sopa	Colher(es) de Chá
240	1	16	48
180	3/4	12	36
160	2/3	11	33
120	1/2	8	24
80	1/3	5	15
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6
		1	3

Instrumentos medidores

Um copo medidor e uma colher dosadora acompanham a Panificadora *Bello Pane*. Se for mais prático, usar outros instrumentos de medidas com a ajuda da Tabela de Conversão de Medidas.
Ao medir líquidos, colocar o copo sobre uma superfície plana e observar o líquido na altura dos olhos para ter certeza de que as quantidades estão corretas.



PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240ml E A COLHER DOSADORA BRITÂNIA.

Acertando o relógio

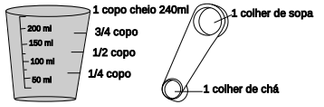
Para acertar o relógio, é necessário que a Panificadora esteja conectada à tomada de parede e ligada no botão LIGA/DESLIGA. Seguir os seguintes passos:
1.Conectar o plugue na tomada;
2.Ligar o produto no botão LIGA/DESLIGA;
3.Pressionar o botão PAUSA (O indicativo referente à hora piscará no *display*). Para alterar a hora, pressionar o botão TEMPO até localizar a hora desejada;
4.Pressionar novamente o botão PAUSA (O indicativo referente aos minutos piscará no *display*). Para alterar os minutos, pressionar o botão TEMPO até localizar os minutos desejados;
5.Para fixar o horário do relógio, pressionar o botão PAUSA novamente;
6.Considerar a marcação AM (antes do meio-dia) e PM (depois do meio-dia).

As pilhas localizadas na parte inferior do produto têm a função de manter o horário do relógio em caso de queda de energia ou mesmo quando o plugue for retirado da tomada.

Dicas antes da primeira utilização

1.Retirar a forma e os batedores da Panificadora;
2.Lavar a forma e os batedores usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar;
3.Limpar o compartimento interno com um pano macio para remover pó e restos de embalagem;
4.Antes de se utilizar o produto, é recomendado ligar a Panificadora por duas vezes sem ingredientes, no CICLO 10 (ASSAR). Este procedimento ajudará na eliminação do cheiro inicial de queimado, comum a aparelhos novos;
5.Programar a Panificadora no ciclo 10 “ASSAR” conforme seqüência abaixo:
- •Ligar a Panificadora na tomada;
- •Pressionar o botão LIGA/ DESLIGA;
- •Pressionar o botão “CICLO” até aparecer o número 10 (ASSAR) no *display*. Em seguida apertar o botão INICIAR/PARAR (a Panificadora inicia o procedimento);
- •Após 10 minutos um sinal sonoro é acionado para indicar o término do processo. Deixar o produto esfriar por 20 minutos e repetir novamente a operação;
- •Após funcionar sem ingredientes por duas vezes, a Panificadora estará pronta para ser utilizada para as variadas receitas.

Receitas - Bolos



Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.

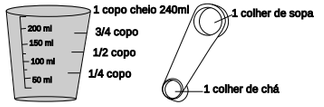
BOLO TIPO QUEIJADINHA (Ciclo Rápido)

Para bolos de 600 gramas
2 copos de leite (480 ml)
3 ovos inteiros
1 colher de sopa de margarina
1 copo de açúcar (240 ml)
1 copo de fubá de milho (240 ml)
2 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1 colher de sopa de fermento químico em pó
½ copo de coco ralado (esperar pelo bip)
½ copo de queijo ralado (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo RÁPIDO;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do bolo;
5.Quando acionar o bip o bolo estará pronto.

Receitas - Bolos

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



BOLO DE FUBÁ (Ciclo Bolo/ Rápido)

Para bolos MÉDIOS
3 ovos inteiros
2 copos de leite (480 ml)
1 ½ copo de açúcar (360 ml)
2 colheres de sopa de margarina
1 copo de farinha de trigo especial (240 ml)
2 copos de fubá (480 ml)
5 colheres de sopa de coco ralado
1 colher de erva-doce
1 colher de sopa de fermento químico em pó

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo BOLO;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/ PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do bolo;
5.Quando acionar o bip o bolo estará pronto.

BOLO DE REFRIGERANTE COLA (Ciclo Bolo/ Rápido)

Para bolos MÉDIOS
3 ovos inteiros
1 copo de refrigerante sabor "cola" (240 ml)
1 copo de açúcar (240 ml)
2 copos de farinha de trigo especial (480 ml)
1 colher de sopa de fermento químico em pó

Cobertura de Leite Condensado (opcional)
½ copo leite condensado (120 ml)
½ copo de leite de coco (120 ml)
½ copo de leite (120 ml)
Coco ralado

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo BOLO;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do bolo;
5.Quando acionar o bip o bolo estará pronto.
6.Para preparar a cobertura, misturar todos os ingredientes no Liquidificador até adquirir consistência homogênea. Passar sobre o bolo ainda quente e jogar coco ralado para enfeitar.

Como acertar o ponto da massa

Um dos segredos mais conhecidos das pessoas que fazem pão à moda antiga é ajustar a consistência da massa enquanto ela está sendo sovada ou amassada. Agora, não é mais necessário sovar a massa. A Panificadora *Bello Pane* faz o trabalho. Porém, alguns ajustes são necessários porque fatores como a temperatura, a umidade do ar, a altitude e até a marca da farinha podem alterar o resultado.
Passados 5 ou 6 minutos do início do processo, abrir a tampa da Panificadora e observar a consistência da massa. A massa deve estar no formato de uma bola com uma aparência homogênea. Verificar a aparência da massa:
•Se a massa estiver muito mole, ela grudará nas paredes da forma de assar. Acrescentar um pouco de farinha de trigo até que a massa fique com o formato de uma bola homogênea.
•Se a massa tiver uma aparência disforme é porque está muito dura. Acrescentar um pouco de água ou leite até obter a consistência correta.

DICAS IMPORTANTES:
•Os ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita.
•Os ingredientes devem estar todos na temperatura aproximada de 23ºC, para obter melhores resultados nas receitas.
•O fermento não deve ter contato com a água nem com o sal. Colocá-lo no meio da farinha, fazendo um "buraco" nela. Observar a data de validade dos ingredientes, especialmente do fermento e da farinha.
•As temperaturas muito baixas ou muito altas podem afetar o crescimento do pão. Utilizar a Panificadora em ambientes com temperatura entre 20 e 27ºC.

Utilizando a Panificadora *Bello Pane*

Conferir os passos a seguir para o sucesso de suas receitas:

1.As Peças - Para começar o preparo, reunir as peças necessárias: Panificadora, forma de assar, batedores e instrumentos de medidas.
2.A Forma - Remover a forma da Panificadora e lavá-la utilizando uma esponja macia e detergente suave. Enxaguar e secar.
3.Os Batedores - Encaixar os batedores na forma de assar. Não colocar a forma na Panificadora. Os ingredientes devem ser colocados na forma de assar ainda fora da Panificadora para evitar que os ingredientes caiam e sujem o forno.
4.As Medidas - Utilizar sempre as medidas exatas para obter sucesso em todas as receitas (Ler tópicos "Tabela de conversão de medidas" e "Instrumentos medidores" na página 07).
5.Os Ingredientes - Usar sempre ingredientes frescos e de boa qualidade. Colocar todos os ingredientes na forma, seguindo sempre a ordem indicada na receita:
Primeiro, colocar os líquidos;
Em seguida, os sólidos;
Por último, adicionar o fermento.

Preparando uma receita

Recomenda-se que na primeira receita seja utilizado esse padrão. Para outras Receitas consultar Livros de Receitas a partir da página 15. Para outros tipos de programação ler os tópicos das páginas 5 e 6.

PÃO BRANCO TRADICIONAL

Ciclo: Pão Normal
Tamanho do Pão: GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)
Cor da Casca: MÉDIA

Ingredientes:
1 2/3 copo de água (400 ml)
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
2 ½ colheres de sopa de açúcar
5 colheres de chá de leite em pó
5 copos de farinha de trigo especial (1200 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de Preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo 1 (NORMAL), o tamanho do pão GRANDE e a cor da casca MÉDIA.
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. O *display* mostrará a contagem regressiva de 3:00 até o pão ficar pronto;
5.Um *bip* será acionado, quando o pão estiver pronto;
6.É recomendado que se retire o pão logo depois de ouvir o *bip* final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho. Se o pão não é retirado ao término da operação, não há problema. A Panificadora mantém o pão quente por uma hora depois do término de preparo.
7.Utilizando um pano ou luvas térmicas, virar a forma para baixo até que o pão se solte.

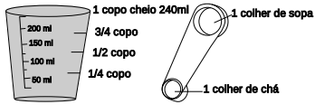
Etapas de preparo para o Ciclo PÃO NORMAL:
De 3:00 a 2:50 - Os ingredientes são misturados
De 2:50 a 2:30 - A massa descansa pela primeira vez
De 2:15 a 1:55 - A massa descansa e cresce um pouco
A 1:55 - O ar é retirado da massa (30 segundos)
De 1:55 a 1:00 - A massa cresce pela última vez
De 1:00 a 0:00 - O pão é assado
A 0:00 - O bip acionará várias vezes, para avisar que o pão está pronto.

Após o preparo:
Deixar o pão descansar por uns 15 minutos antes de cortá-lo.
Para o preparo de outra fornada, deixar a tampa da Panificadora aberta e aguardar 20 minutos até que ela esfrie antes de ligá-la novamente.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Bolos

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



BOLO PARA LANCHES (Ciclo Bolo/ Rápido)

Para bolos MÉDIOS
2/3 copo de leite (160 ml)
3 colheres de sopa de margarina
1 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres de chá de fermento químico em pó

Farofa de Nozes para a Cobertura (opcional)
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de canela em pó
3 colheres de sopa de nozes picadas
2 colheres de sopa de margarina

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo BOLO;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do bolo;
5.Para preparar a cobertura, misturar e amassar com as mãos os ingredientes até adquirir consistência de farofa. Quando o display marcar 1:00 (antes de assar), colocar a farofa cuidadosamente sobre a massa do bolo. Fechar a tampa e aguardar o término de preparo.
6.Quando acionar o bip o bolo estará pronto.

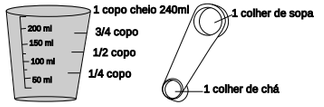
BOLO DE CHOCOLATE (Ciclo Bolo/ Rápido)

Para bolos MÉDIOS
3 ovos inteiros
1 ½ copo de leite (360 ml)
2 copos de açúcar (360 ml)
10 colheres de chocolate em pó
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de sopa de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1 colher de sopa de fermento químico em pó

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/ PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do bolo;
5.Quando acionar o bip o bolo estará pronto.

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



CHOCOTONE (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal)

Para Panetone GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)
1 1/3 copo de água com 1 ovo (320 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
4 colheres de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
8 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de essência de panetone ou baunilha (opcional)
6 colheres de sopa de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
1 copo de chocolate em barra cortado em pequenas lascas/ cubos e passado em farinha de trigo (esperar pelo bip)

Para Panetone MÉDIO (de 900 a 1100 gramas)
1 copo de água com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
3 colheres de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
6 colheres de sopa de açúcar
1 ½ colheres de chá de essência de panetone ou baunilha (opcional)
4 colheres de sopa de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
¾ copo de chocolate em barra cortado em pequenas lascas/ cubos e passado em farinha de trigo (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as passas de uva e as frutas cristalizadas;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão;
5.Após o acionamento do bip, abrir a tampa, adicionar as passas de uva e as frutas critalizadas. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Programando o horário do pão

A função TEMPO permite que se programe a hora em que o pão estará pronto, retardando o preparo em até 28 horas. A função é ideal para se obter pão quentinho ao se acordar ou ao se voltar do trabalho. O *display* mostrará sempre o horário em que o pão ficará pronto. A função TEMPO pode ser utilizada em todos os ciclos com exceção do Ciclo 10 (Assar). Para programar o horário em que o pão estará pronto, seguir os passos abaixo:

1.Retirar a forma de assar da Panificadora e colocar todos os ingredientes na forma de assar conforme ordem indicada na receita;

2.Selecionar o ciclo indicado para a sua receita (Pão Normal, Pão Francês, sanduíche, etc.), pressionando o botão CICLO até a opção desejada;

3.Selecionar o tamanho do pão e a cor da casca;

4.Acertar o horário do RELÓGIO, ler o tópico “ACERTANDO O RELÓGIO” na página 08;

5.Para se programar o horário em que o pão estará pronto, pressionar o botão TEMPO até que o *display* mostre o horário desejado. Prestar atenção na marcação AM (que significa entre meia-noite e meio-dia) e PM (entre meio-dia e meia-noite). Verificar também a marcação no *display* de “MESMO DIA” (significa que o pão ficará pronto num horário determinado e no mesmo dia) ou “DIA SEGUINTE” (significa que o pão ficará pronto num horário determinado para o dia seguinte);

6.Ao se selecionar o horário desejado, pressionar o botão “INICIAR/PARAR para confirmar a programação. Após essa confirmação, o *display* mostrará o horário em que o pão estará pronto”;

7.Após a programação, recolocar a forma de pão na Panificadora.

8. Para se checar o horário do relógio, basta pressionar o botão TEMPO. O *display* mostrará o horário atual e em seguida voltará para o horário de programação.

Nota: Recomenda-se colocar a forma de assar com os ingredientes na Panificadora após o término da programação para evitar a mistura dos ingredientes antes da hora desejada.

DICAS AO UTILIZAR A FUNÇÃO TEMPO:
•O fermento NÃO PODE entrar em contato com a água ou com o sal até a hora em que a Panificadora começar a misturar os ingredientes. Fazer uma pequena cova na farinha e acrescentar o fermento dentro dele.
•Não utilizar a função “TEMPO” para preparar receitas que contenham ingredientes que venham a estragar em dias quentes, como leite e ovos.
•Em dias muito quentes, reduzir a quantidade de água em 1 ou 2 colheres de sopa. Isto é para se prevenir que a massa cresça muito e caia no meio.
•Não utilizar fermento em tablete quando programar a função "TEMPO". Utilizar somente fermento biológico em pó.

Programa Pão Caseiro - Ciclo 12

Esta opção permite personalizar o preparo do pão, pois oferece tempos diferentes para cada processo. No processo de preparo do pão, há algumas etapas: AMASSA 1/ DESCANSA 1/ AMASSA 2/ DESCANSA 2/ DESCANSA 3/ ASSA e MANTÉM AQUECIDO. Nos outros ciclos estas etapas são pré-determinadas (não há como programar o tempo para cada uma delas).

Para programar seguir os seguintes passos:

1.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA ;

2.Selecionar o ciclo 12 (Pão Caseiro) ver página 05;

3.Pressionar o botão PROGRAMA CICLO 12. O display mostrará a etapa “AMASSA 1” com um tempo padrão de 0:10. Para alterar este tempo de 10 minutos, basta pressionar o botão TEMPO e confirmar no botão PROGRAMA CICLO 12. O tempo para esta etapa pode variar de 6 a 14 minutos;

4.Para pular de etapa, por exemplo de AMASSA 1 para DESCANSA 1 e assim por diante, basta pressionar o botão PROGRAMA CICLO 12 (a etapa escolhida será indicada no display).

Tempos de programação por etapa:

AMASSA 1 – Esta etapa amassa e mistura a massa num tempo que pode variar de 06 a 14 minutos;

DESCANSA 1 – Esta etapa aguarda o crescimento da massa num tempo que pode variar de 20 minutos a 1 hora;

AMASSA 2 – Esta etapa amassa e mistura a massa num tempo que pode variar de 05 a 20 minutos;

DESCANSA 2 – Esta etapa aguarda o crescimento da massa num tempo que pode variar de 5 minutos a 2 horas;

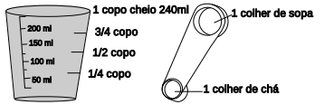
DESCANSA 3 – Esta etapa pode ficar desligada (OFF), quando não for necessário que a massa cresça mais. Pode também ser programada para a massa descansar por até 2 horas;

ASSA – Quando não for necessário assar a massa na Panificadora esta etapa pode ficar desligada (OFF). Pode também ser programada para assar em até 1 hora e 20 minutos;

MANTÉM AQUECIDO – Para retirar o pão logo após o preparo, esta etapa deverá ficar desligada (OFF). Pode também ser programada para manter o pão aquecido por até 1 hora.

Receitas - Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO COM PASSAS DE UVA (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 1/2 copo de água (360 ml)
3 colheres de sopa de margarina
2 ½ colheres de chá de sal
6 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de canela em pó
4 ½ copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*
1 copo de passas de uva (esperar pelo bip)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
1 ½ colher de chá de canela em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
1 copo de passas de uva (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as passas de uva;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão;
5.Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as passas de uva. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.

PANETONE (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal)

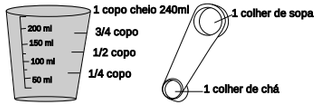
Para Panetone GRANDE (de 1200 a 1400 gramas)
1 1/3 copo de água com 1 ovo (320 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
4 colheres de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
8 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de essência de *panetone* ou baunilha (opcional)
6 colheres de sopa de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
¾ de copo de passas de uva (esperar pelo bip)
¾ copo de frutas cristalizadas (esperar pelo bip)

Para Panetone MÉDIO (de 900 a 1100 gramas)
1 copo de água com 1 ovo (240 ml)
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
3 colheres de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
6 colheres de sopa de açúcar
1 ½ colheres de chá de essência de *panetone* ou baunilha (opcional)
4 colheres de sopa de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
½ de copo de passas de uva (esperar pelo bip)
½ copo de frutas cristalizadas (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as passas de uva e as frutas cristalizadas;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão;
5.Após o acionamento do bip, abrir a tampa, adicionar as passas de uva e as frutas critalizadas. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.

Receitas - Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE NOZES (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 1/2 copo de água com 1 ovo (360 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
3 colheres de sopa de margarina
3 colheres de chá de sal
5 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de açúcar mascavo
2 colheres de chá de canela em pó
4 ½ copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*
½ copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
2 colheres de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
1 colher de chá de canela em pó
3 ½ copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
½ copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as nozes picadas;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão;
5.Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as nozes picadas. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.

PÃO DE NOZES E CEREJA (Ciclo Pão Doce/Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de leite com 2 ovos (360 ml)
(coloque os ovos dentro do copo e complete o copo com leite)
5 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
5 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de raspas de casca de limão
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
3 colheres de sopa de cerejas em calda picadas (esperar pelo bip)
3 colheres de sopa de nozes picadas (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as nozes e as cerejas picadas;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão;
5.Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as nozes e as cerejas picadas. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.

Limpeza e manutenção

Depois de usar a Panificadora *Bello Pane*, deixá-la esfriar e passar um pano úmido dentro do forno para remover restos de massa que possa ter caído. Usar apenas pano úmido ou esponja com detergente suave.

Para limpar a forma de assar e os batedores, utilizar um pano úmido ou esponja macia.

Não utilizar objetos pontiagudos e produtos abrasivos, para não danificar o acabamento antiaderente da forma de assar.

Nunca lavar a forma de assar na máquina de lavar louças.

Caso haja dificuldade em soltar os batedores da forma de assar, colocar água quente dentro da forma e deixar por aproximadamente 15 minutos. Isso ajudará a remoção dos batedores.

Falta de energia elétrica

Se faltar energia elétrica enquanto a Panificadora estiver trabalhando, seguir as seguintes instruções quando a energia voltar:

•Se a massa estiver sendo amassada, reiniciar o processo.
•Se a massa já estiver crescida ou crescendo, esperar até que ela cresça e então selecionar o ciclo *Assar*.
•Caso falte energia por mais de 20 minutos, recomenda-se que se elimine a massa e se adicionem ingredientes novos.

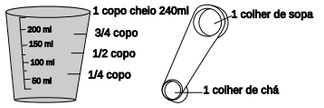
Solucionando problemas

Quando o aparelho apresentar problemas, favor verificar estes itens para uma possível solução.

Não consigo selecionar. O *Display* mostra sempre 0:00	Manter pressionado o botão Iniciar/Parar até que o *display* mostre 3:00
O *display* mostra H:HH	A temperatura interna da Panificadora *Bello Pane* está muito alta. Deixá-la esfriar por 15 a 20 minutos antes de ligá-la novamente.
Fumaça e cheiro de queimado	Provavelmente algum ingrediente derramou sobre a resistência. Não há razão para preocupações, o cheiro deve desaparecer em poucos minutos. Caso o cheiro persista, desligar a Panificadora e levar o produto ao *Serviço Autorizado Britânia.*
A massa não mistura	Verificar se o batedor foi encaixado na forma de assar.
O pão cresceu e depois baixou	Este problema é característico de uma massa muito líquida. Colocar mais farinha da próxima vez, conforme indicado no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa* (página 09).
O pão está muito pesado	Provavelmente a massa está muito dura ou o fermento esta estragado. Da próxima vez, adicionar maior quantidade de água, conforme sugestão no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa*. Experimentar também, outro fermento.
O pão cresceu muito	Reduzir a quantidade de fermento em ½ colher de chá
O pão está muito escuro	Tentar reduzir a quantidade de açúcar em 1 colher de chá e selecionar a cor do pão em *Claro.*
O Display mostra "E:E0" ou "E:E1"	Levar o produto ao Serviço Autorizado *Britânia.*

Receitas - Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO CUCA DE LEITE DE COCO (Ciclo Pão Doce)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1/3 copo de água com 1 ovo (160 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
1 copo de leite de coco
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de chá de sal
½ copo de açúcar (120 ml)
4 colheres de chá de leite em pó
½ copo de coco ralado
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Farofa para Cobertura (opcional)
1 ovo para pincelar
1 colher de sopa de manteiga
1 ½ colher de sopa de açúcar
1 ½ colher de sopa de farinha de trigo especial

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão;
5.Para preparar a cobertura, misturar e amassar com as mãos a manteiga, o açúcar e a farinha de trigo até adquirir uma consistência de farofa. Quando o display marcar 1:00, pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa pincelada. Fechar a tampa da Panificadora que continuará o processo de preparo do Pão Cuca.

PÃO DE MAÇA E CANELA (Ciclo Pão Normal)

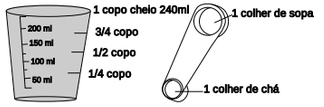
Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 1/2 copo de suco de laranja (360 ml)
3 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar mascavo
2 colheres de chá canela em pó
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de suco de maça (320 ml)
1 1/2 colher de sopa de margarina
1 1/2 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar mascavo
1 ½ colher de chá de canela em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE CAFÉ (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 2/3 copo de água (400 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com água)
3 colheres de sopa de margarina
3 colheres de sopa de café solúvel
2 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de mel
4 1/2 copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com água)
2 ½ colheres de sopa de margarina
2 ½ colheres de sopa de café solúvel
1 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de mel
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

PÃO CUCA (Ciclo Pão Doce)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água com 2 ovos (320 ml)
(colocar os ovos dentro do copo e completar com água)
2 colheres de sopa de nata ou margarina
1 ½ colher de chá de sal
½ colher de chá de noz moscada
½ copo de açúcar
4 colheres de chá de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Farofa para Cobertura (opcional)
1 ovo para pincelar
1 colher de sopa de manteiga
1 ½ colher de sopa de açúcar
1 ½ colher de sopa de farinha de trigo especial

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão;
5.Para preparar a cobertura, misturar e amassar com as mãos a manteiga, o açúcar e a farinha de trigo até adquirir uma consistência de farofa. Quando o display marcar 1:00, pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa pincelada. Fechar a tampa da Panificadora que continuará o processo de preparo do Pão Cuca.

Receitas

Pães Tradicionais

PÃO BRANCO (Ciclo Pão Normal) 18
PÃO BRANCO TIPO ITALIANO (Ciclo Normal) 18
PÃO COLONIAL (Ciclo Pão Normal) 19
PÃO DE LEITE (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche) 19
PÃO DE MANTEIGA (Ciclo Pão Normal) 20
PÃO DE OVOS (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche) 20
PÃO FRANCÊS 21
PÃO FRANCÊS COM MEL (Ciclo Pão Francês) 21

Pães Integrais

Pão de Trigo 100% Integral (Ciclo Pão Integral) 22
PÃO LIGHT DE AVEIA E MEL (Ciclo Pão Integral) 22
PÃO DE TRIGO LIGHT (Ciclo Pão Integral) 23
PÃO INTEGRAL PURO (Ciclo Pão Integral) 23
PÃO BÁVARO INTEGRAL (Ciclo Pão Integral) 24
PÃO INTEGRAL COM IOGURTE (Ciclo Pão Integral) 24

Pães Especiais

PÃO DE BATATA (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche) 25
PÃO DE CALABRESA E QUEIJO (Ciclo Pão Normal) 25
PÃO DE FRIOS (Ciclo Pão Normal) 26
PÃO DE CEBOLA (Ciclo Pão Normal) 26
PÃO DE CENOURA (Ciclo Pão Normal) 27
PÃO DE IOGURTE (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche) 27
PÃO ITALIANO TEMPERADO (Ciclo Pão Francês) 28
PÃO DE LARANJA (Ciclo Pão Normal) 28
PÃO DE MANDIOQUINHA (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche) 29
PÃO DE MILHO (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche) 29

PÃO PESTO (Ciclo Pão Normal) 30
PÃO DE PIMENTA E AMENDOIM (Ciclo Normal) 30
PÃO DE PIMENTA ULTRA-RÁPIDO (Ciclo Ultra-Rápido) 31
PÃO DE QUEIJO (Ciclo Ultra-Rápido) 31
PÃO DE REQUEIJÃO COM CEBOLINHA (Ciclo Pão Normal) 32
PÃO SABOR PIZZA (Ciclo Pão Normal) 32

Pães Doces

PÃO DOCE DA VOVÓ (Ciclo Pão Doce) 33
PÃO DOCE DELÍCIA (Ciclo Pão Doce) 33
PÃO DE CAFÉ (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal) 34
PÃO CUCA (Ciclo Pão Doce) 34
PÃO CUCA DE LEITE DE COCO (Ciclo Pão Doce) 35
PÃO DE MAÇA E CANELA (Ciclo Pão Normal) 35
PÃO DE NOZES (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal) 36
PÃO DE NOZES E CEREJA (Ciclo Pão Doce/Normal) 36
PÃO COM PASSAS DE UVA (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal) 37
PANETONE (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal) 37
CHOCOTONE (Ciclo Pão Doce/ Pão Normal) 38

Bolos

BOLO PARA LANCHES (Ciclo Bolo/ Rápido) 39
BOLO DE CHOCOLATE (Ciclo Bolo/ Rápido) 39
BOLO DE FUBÁ (Ciclo Bolo/ Rápido) 40
BOLO DE REFRIGERANTE COLA (Ciclo Bolo/ Rápido) 40
BOLO TIPO QUEIJADINHA (Ciclo Rápido) 41

Geléias

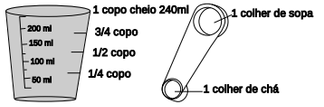
GELÉIA DE ABACAXI (Ciclo Geléia) 42
GELÉIA DE LARANJA (Ciclo Geléia) 42
GELÉIA DE MORANGO (Ciclo Geléia) 42

Massas Caseiras

MASSA BÁSICA DE MACARRÃO (Ciclo Massa) 43

Receitas - Pães Doces

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DOCE DA VOVÓ (Ciclo Pão Doce)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
2 ½ colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
8 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de chá de leite em pó
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

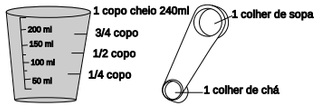
PÃO DOCE DELÍCIA (Pão Doce)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
3 colheres de sopa de margarina
3 colheres de chá de sal
10 colheres de sopa de açúcar
8 colheres de sopa de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
3 colheres de sopa de ameixas secas picadas (esperar pelo bip)
3 colheres de sopa de flocos de coco (esperar pelo bip)
3 colheres de sopa de granola crocante (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as ameixas, os flocos de coco e a granola;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão;
5.Após o acionamento do bip, abrir a tampa e adicionar as ameixas, os flocos de coco e a granola. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE REQUEIJÃO COM CEBOLINHA (Ciclo Pão Normal)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
2/3 copo de água com 1 ovo(160 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com água)
1 copo de requeijão cremoso
4 colheres de sopa de margarina
3 colheres de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de cebolinha verde picada
4 1/2 copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
½ copo de água com 1 ovo(120 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com água)
1 copo de requeijão cremoso
3 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de cebolinha verde picada
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

PÃO SABOR PIZZA (Ciclo Pão Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
2 colheres de chá de sal
2 colheres de chá de açúcar
2 colheres de orégano picado
½ copo de queijo parmesão ralado (120 ml)
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

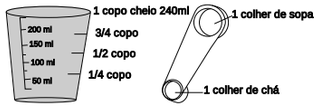
MASSA DE MACARRÃO COM OVOS (Ciclo Massa) 43
MASSA BÁSICA DE PIZZA (Ciclo Massa) 44
MASSA DE PIZZA INTEGRAL (Ciclo Massa) 44

Especiais

BRIOCHES (Ciclo Massa) 45
CROISSANT DOCE (Ciclo Massa) 45
CROISSANT DE QUEIJO (Ciclo Massa) 46
FOCCACIA (Ciclo Massa) 46
ROLINHOS COM MEL E TRIGO (Ciclo Massa) 47
PUDIM DE LEITE (Ciclo ASSAR) 47
PUDIM DE PÃO (Ciclo ASSAR) 48

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO BRANCO (Ciclo Pão Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 1/2 colher de sopa de margarina
1 1/2 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de chá de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 2/3 copo de água (400 ml)
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
2 ½ colheres de sopa de açúcar
5 colheres de chá de leite em pó
5 copos de farinha de trigo especial (1200 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

PÃO BRANCO TIPO ITALIANO (Ciclo Normal)

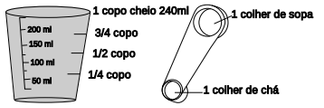
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
3 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1 copo de farinha de milho (240 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/ PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE PIMENTA ULTRA-RÁPIDO (Ciclo Ultra-Rápido)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de água morna a 45º.C (360 ml)
¾ copo de queijo cortado em pequenas tiras
3 colheres de chá de sal
5 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de leite em pó
1 colher de sopa de pimenta-do-reino
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

PÃO DE QUEIJO (Ciclo Ultra-Rápido)

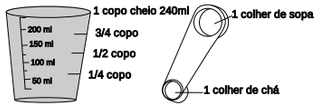
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
2 copos de leite morno a 45º.C (480 ml)
1 copo de óleo vegetal (240 ml)
3 ovos grandes
1 copo de mussarela cortada em pequenas tiras (240 ml)
1 colher de sopa de sal
3 copos de polvilho azedo (720 ml)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/ PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO PESTO (Ciclo Pão Normal)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 1/2 copo de leite com 1 ovo (360 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
3 colheres de sopa de azeite de oliva
3 colheres de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de manjericão picado
4 1/2 copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (120 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
2 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de manjericão picado
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

PÃO DE PIMENTA E AMENDOIM (Ciclo Normal)

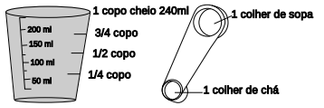
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
3 colheres de sopa de margarina
3 colheres de chá de sal
4 colheres de chá de açúcar
¾ copo de amendoim torrado e moído (180 ml)
1 colher de sopa de pimenta-do-reino
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO COLONIAL (Ciclo Pão Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
1 1/2 colher de sopa de margarina
1 1/2 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 2/3 copo de leite com 1 ovo (400 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
2 ½ colheres de sopa de margarina
2 ½ colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
4 1/2 copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

PÃO DE LEITE (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
2 colheres de sopa de creme de leite
1 1/2 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

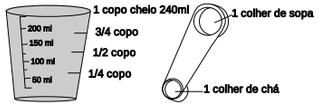
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 3/4 copo de leite com 1 ovo (420 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
2 1/2 colheres de sopa de creme de leite
2 colheres de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
5 copos de farinha de trigo especial (1200 ml)
2 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE MANTEIGA (Ciclo Pão Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
1 1/2 colher de sopa de margarina
1 1/2 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 2/3 copo de leite (400 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar o copo com leite)
3 colheres de sopa de manteiga
2 ½ colheres de chá de sal
5 colheres de sopa de açúcar
4 1/2 copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/ PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

PÃO DE OVOS (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche)

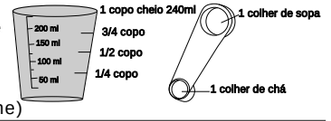
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de leite com 3 ovos (320 ml)
(colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com leite)
3 ½ colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE MANDIOQUINHA (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de leite com 2 ovos (320 ml)
(colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com leite)
3 colheres de sopa de margarina
1 1/3 copo de mandioquinha cozida e amassada (320 ml)
3 colheres de chá de sal
3 colheres de chá de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

PÃO DE MILHO (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche)

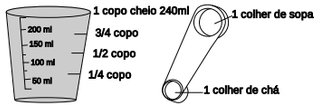
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de leite com 2 ovos (320 ml)
(colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com leite)
½ colher de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
3 ½ copos de farinha de trigo especial (840 ml)
1 copo de farinha de milho (240 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO ITALIANO TEMPERADO (Ciclo Pão Francês)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 1/2 copo de água (360 ml)
3 colheres de sopa de azeite de oliva
3 colheres de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de queijo ralado
2 colheres de sopa de salsinha picada
2 colheres de chá de cebola em flocos
1 colher de chá de alho em flocos
2 colheres de chá de manjericão picado
4 1/2 copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
2 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de queijo ralado
1 ½ colher de sopa de salsinha picada
1 ½ colheres de chá de cebola em flocos
½ colher de chá de alho em flocos
1 ½ colher de chá de manjericão picado
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

PÃO DE LARANJA (Ciclo Pão Normal)

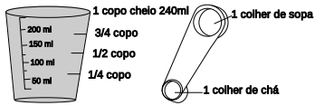
Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 2/3 copo de suco de laranja (400 ml)
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
2 ½ colheres de sopa de açúcar
5 colheres de chá de leite em pó
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de suco de laranja (320 ml)
1 1/2 colher de sopa de margarina
1 1/2 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de chá de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

Receitas - Pães Tradicionais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO FRANCÊS

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
2 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 2/3 copo de água (400 ml)
2 colheres de sopa de azeite de oliva
2 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
5 copos de farinha de trigo especial (1200 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

PÃO FRANCÊS COM MEL (Ciclo Pão Francês)

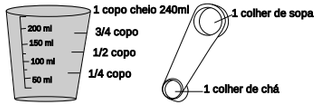
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
3 colheres de sopa de azeite de oliva
3 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de mel
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Integrais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



Pão de Trigo 100% Integral (Ciclo Pão Integral)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 1/2 colher de sopa de margarina
1 1/2 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar mascavo
4 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
3 colheres de sopa de farinha de glúten
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 1/2 copo de água (360 ml)
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar mascavo
4 1/2 copos de farinha de trigo integral (1080 ml)
5 colheres de sopa de farinha de glúten
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

PÃO LIGHT DE AVEIA E MEL (Ciclo Pão Integral)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
3 colheres de sopa de mel
½ copo de aveia (120 ml)
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 ml)
1 copo de farinha de trigo integral
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

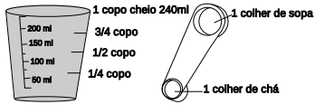
Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
2 ½ colheres de sopa de margarina
2 ½ colheres de chá de sal
4 colheres de sopa de mel
3/4 copo de aveia (180 ml)
3 ½ copos de farinha de trigo especial (840 ml)
1 copo de farinha de trigo integral
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/ DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE CENOURA (Ciclo Pão Normal)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
3 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
7 colheres de sopa de cenoura ralada
4 colheres de sopa de açúcar
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 1/2 colher de sopa de margarina
1 1/2 colher de chá de sal
5 colheres de sopa de cenoura ralada
3 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

MODO DE PREPARO:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

PÃO DE IOGURTE (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche)

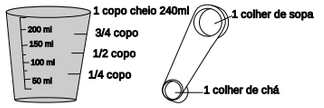
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
2/3 copo de água (180 ml)
2/3 copo de iogurte natural (180 ml)
3 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de chá de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE FRIOS (Ciclo Pão Normal)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
1 pitada de orégano
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
½ copo de presunto picado (esperar pelo bip)
½ copo de queijo picado (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o presunto e o queijo picado;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.
5.Após o acionamento do bip, abrir a tampa, adicionar o presunto e o queijo picado. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.

PÃO DE CEBOLA (Ciclo Pão Normal)

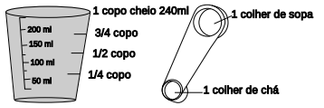
Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
5 colheres de azeite de oliva
3 colheres de chá de sal
5 colheres de sopa de cebola frita ralada
3 colheres de sopa de açúcar
4 ½ copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
4 colheres de azeite de oliva
2 colheres de chá de sal
4 colheres de sopa de cebola frita ralada
2 colheres de sopa de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

Receitas - Pães Integrais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE TRIGO LIGHT (Ciclo Pão Integral)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)

1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher de sopa de margarina
1 ½ colher de chá de sal
3 colheres de sopa açúcar mascavo
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1 copo de farinha de trigo integral (240 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

PÃO INTEGRAL PURO (Ciclo Pão Integral)

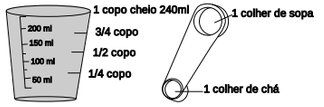
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
1 colher de sopa de mel
4 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Integrais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO BÁVARO INTEGRAL (Ciclo Pão Integral)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher de sopa de margarina
2 colheres de chá de sal
1 copo de batata cozida e amassada (240 ml)
2 ½ copos de farinha de trigo integral (600 ml)
1 ½ copo de farinha de centeio integral (360 ml)
½ colher de chá de cominho moído
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

PÃO INTEGRAL COM IOGURTE (Ciclo Pão Integral)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 copo de leite (240 ml)
2/3 copo de iogurte natural (160 ml)
2 ½ colheres de chá de sal
3 colheres de chá de açucar
2 colheres de sopa de vinagre
4 ½ copos de farinha de trigo integral (1080 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

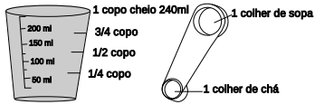
Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
2/3 copo de leite (180 ml)
½ copo de iogurte natural (120 ml)
2 colheres de chá de sal
2 colheres de chá de açúcar
1 colher de sopa de vinagre
4 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
2 ½ colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.

*Pode ser utilizado também fermento biológico fresco: 2 colheres de chá de fermento em pó equivalem a ½ tablete de fermento biológico fresco.

Receitas - Pães Especiais

Para farinha de trigo, utilizar o copo *Britânia* cheio 240ml e a colher dosadora *Britânia*.



PÃO DE BATATA (Ciclo Pão Normal/ Pão Sanduíche)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de leite com 2 ovos (320 ml)
(colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com leite)
3 colheres de sopa de margarina
1 1/3 copo de batata cozida e amassada (320 ml)
3 colheres de chá de sal
3 colheres de chá de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão. Um bip será acionado, quando o pão estiver pronto.

PÃO DE CALABRESA E QUEIJO (Ciclo Pão Normal)

Para pães GRANDES (de 1200 a 1400 gramas)
1 ½ copo de água (360 ml)
3 colheres de chá de azeite de oliva
3 colheres de chá de sal
6 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
6 colheres de chá de leite em pó
1 colher de chá de alho em flocos
1 colher de chá de cebola em flocos
1 colher de chá de orégano em flocos
4 1/2 copos de farinha de trigo especial (1080 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
½ copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
½ copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip)

Para pães MÉDIOS (de 900 a 1100 gramas)
1 1/3 copo de água (320 ml)
2 colheres de chá de azeite de oliva
2 colheres de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
5 colheres de chá de leite em pó
1 colher de chá de alho em flocos
1 colher de chá de cebola em flocos
1 colher de chá de orégano em flocos
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres de chá de fermento biológico seco*
½ copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
½ copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip)

Modo de preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora e adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a calabresa e o queijo picado;
2.Ligar o produto na tomada e no botão LIGA/DESLIGA. Selecionar o ciclo recomendado acima, o tamanho do pão e a cor da casca;
3.Recolocar a forma de assar na Panificadora;
4.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR. A Panificadora iniciará o preparo do pão.
5.Após o acionamento do bip, abrir a tampa, adicionar a calabresa e o queijo picado. A Panificadora continuará o processo de preparo do pão.